

دجاج بالبشاميل

المقادير:

- 1 دجاجة مسلوقة
- 2 ملعقتان سمن
- 2 ملعقتان صلصة طماطم
- 2 كوبان من البشاميل
- 1 بصلة مقطعة
- 2 فلفل أخضر
- 5 ملاعق جبنة رومي مبشور
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة بهار
- ملعقة صغيرة فلفل

طريقة التحضير:

- قطع الدجاجة وانزع العظم والجلد وتبليها بالملح، الفلفل والبهار.
- حمّري البصلة ثم اضيفي الفلفل الأخضر، الدجاج وصلصة الطماطم واطريها على النار.
- ادهني الصينية بالسمن ثم اسكبي فيها الخليط.
- اسكبي مقدار البشاميل على الدجاج وغطي الوجه بالجبن الرومي المبشور.
- ادخليه الفرن حتى ينضج ويحمر الوجه، يقدم ساخناً.

الف صحة!